BENTO.ZERO

Cero sedimento. Cero espera. Cero residuos

BENTO.ZERO

Bento.Zero es una bentonita, fruto de la investigación Dal Cin, que abraza un moderno concepto de clarificación: actuar rápidamente valorizando las características organolépticas del producto a tratar.
Las peculiaridades de **Bento.Zero** son preparación instantánea, requerimiento mínimo de agua para el hinchamiento, casi total ausencia de sedimento y al mismo tiempo una eficaz estabilización proteica.

APLICACIONES

Bento.Zero se utiliza a dosis bajas, en el acabado de los vinos, cuando se necesita una acción rápida para mejorar la estabilidad proteica sin interferir en la calidad del producto.
En los vinos tintos permite eliminar los residuos de la clarificación: la eficacia de las dosis particularmente bajas de **Bento.Zero** evita el empobrecimiento de la estructura, aroma y color. Evita también la pérdida de producto con las heces y tener que trabajar con unas lías de clarificación abundantes y “floculantes”.
En la estabilización de los vinos blancos se obtienen los resultados más interesantes, al permitir combinar la capacidad desproteinizante con unos fondos excepcionalmente reducidos, incluso cuando se usan dosis altas.

Bento.Zero, a dosis más altas, se emplea en el mosto durante la clarificación estática.

MODO DE EMPLEO

Método “en seco”: verter los gránulos de **Bento.Zero** lentamente dentro de la masa a tratar. Efectuar remontados continuos durante la adición y durante al menos otra media hora, asegurándose de que toda la masa entre en contacto con el producto. A continuación dejar que sedimente y al cabo de aproximadamente 18-24 se podrá proceder con las siguientes operaciones.

Método “en húmedo”: verter lentamente **Bento.Zero** en agua en una proporción de 1:4 y dejar reposar durante 5’, a continuación agitar enérgicamente. Se formará rápidamente una suspensión que, una vez que será homogénea, se podrá añadir a la masa a tratar mediante un remontado completo. A continuación dejar reposar y al cabo de 18-24 horas se podrá proceder con las siguientes operaciones.

Para la adición con el método en seco, considerar las dosis más altas.

Se recomienda realizar pruebas preliminares a pequeña escala para determinar la dosis correcta para las diversas aplicaciones.

DOSIS

En el acabado de los vinos tanto blancos como tintos: 5-30 g/hl.
Clarificación estática de los mostos blancos: hasta 150 g/hl
Vinos que deben ser desproteinizados: hasta 150 g/hl

ENVASES

Sacos de 1 kg y de 15 kg.



DAL CIN GILDO s.p.a.
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
Tel. +39 039 6049477- Fax +39 039 6886150
dalcin.com - enolia@dalcin.com

